

ちばはおいしいニュースにあふれている。

ちばは海産物の宝庫

横芝光町 九十九里町 白子町
長生村 一宮町 御宿町 鋸南町

千葉県は、太平洋に突き出た半島になっており、三方を海に囲まれています。約534キロメートルに及ぶ海岸線は変化に富み、沖合域を交差する黒潮、親潮の影響も受けて、豊かな漁場と多様な水産資源に恵まれています。

千葉県の四季のさかな (平成12年度選定)

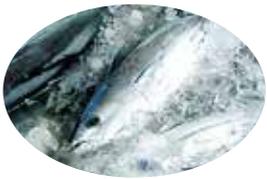


春



マダイ

正真正銘のタイ科の魚は、マダイ、チダイ、キダイ、クロダイ、ヘダイの5種類です。平成元年には、これらを総じ、「タイ」を県の魚に選定しました。



カツオ

典型的な紡錘形で、背中が暗青色、腹側が銀色で数本の暗色の縦縞があります。鮮度のよいものほど、この縦縞がはっきりしています。



アサリ

アサリは内湾の干潟に多く生息し、春先には「潮干狩り」でも親しまれています。旬は春ですが、夏から秋にかけてもおいしいです。

夏



スズキ

成長とともにセイゴ、フッコ、スズキと呼び名が変わる出世魚で、千葉県の漁獲量は日本一です。さっぱりとして癖がない淡白な白身です。



マイワシ

千葉県の代表的なさかなの一つとして古くから親しまれています。DHAやEPAが豊富に含まれていることから、近年脚光を浴びるようになりました。



アワビ

サザエと同じ殻が一枚からなる巻貝の仲間で、海藻の多い岩礁に棲息しています。主に海士や海女が潜ってとっています。

秋



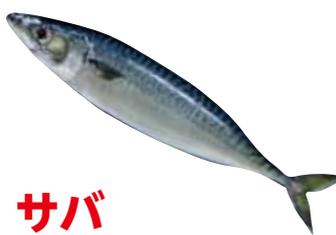
サンマ

「秋刀魚」の名のとおり、形も色も刀に似ています。漁は、8月中旬頃に南千島から北海道沖で始まり、徐々に南下し、晩秋には銚子沖が漁場になります。



イセエビ

千葉県は、日本一のイセエビの産地です。昔からお祝いの席には欠かせないものの一つです。「刺網」漁業などで漁獲されます。



サバ

日本近海には、マサバとゴマサバが生息しています。サバの脂肪には、特に脳細胞の働きを活発にするDHAが豊富に含まれています。

冬



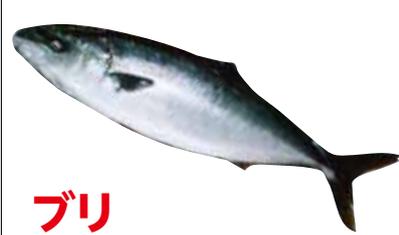
キンメダイ

水深200～500mの深場に棲むため目と口が大きく、名前の由来も黄金色に輝く大きな目からきています。煮付け、碗だね、鍋に最適です。



ヒラメ

白身の高級魚として寿司だねにも珍重されています。特に冬は、「寒ビラメ」といわれ、身が縮まり脂もって格別のおいしさです。



ブリ

関東ではワカシ、イナダ、ワラサ、ブリと名前が変わります。冬場には「寒ブリ」と呼ばれもともおいしい時期を迎えます。